



Kulturgeschichtliche Erkundung

Heimat schmecken

Eine Butterfahrt ins Bergische Land

14. September 2019 (Sa.)

Einladung

Regional einkaufen ist wünschenswert und inzwischen durch viele Hofläden möglich – so schätzen immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher regionale Produkte, da sie wissen wollen, woher die täglich konsumierten Lebensmittel stammen. Dahinter steht das Bedürfnis nach Transparenz und Nachvollziehbarkeit. Die Möglichkeit, Landwirtschaft Betreibende und Verarbeiter vor Ort zu besuchen, baut Vertrauen in die Qualität ihrer Produkte auf. Wichtige Faktoren sind darüber hinaus kurze Lieferwege und kurze Lagerfristen.

Zu dieser Erkundung unter der Leitung von Mark vom Hofe laden wir Sie herzlich ein!

Anne-Katrin Kleinschmidt
Referentin Erkundungen und Kulturformate

Programm

Samstag, 14. September 2019

- 8.00 Uhr Abfahrt in Köln, Komödienstraße, Haltestelle für Reisebusse
- 8.45 Uhr Abfahrt Thomas-Morus-Akademie Bensberg/Kardinal-Schulte-Haus

Ziegenhof Deppe in Wermelskirchen-Ketzberg

In Wermelskirchen liegt der Ziegenhof Deppe – über die Haltung der Tiere und die Erzeugnisse wie Frischkäse und Zickelfleisch informieren die Brüder Benedikt und Christian Deppe, die gemeinsam

den Betrieb unterhalten. Die Ziegen weiden auf den verschiedensten Flächen in der Region und werden – sofern sie nicht gemolken werden – zur Landschaftspflege eingesetzt.

Straußenfarm Emminghausen in Wermelskirchen

Nicht weit entfernt liegt die Straußenfarm der Familie Stöcker. Die für die hiesigen Breiten ungewohnten Tiere in ihren weitläufigen Gehegen oberhalb des Eifgentals beeindruckend durch ihr ungewöhnliches Erscheinungsbild im Bergischen Land. Im Hofladen werden eine Reihe ganz besonderer Produkte, wie Straußenfleisch, Straußenwurst oder Straußenöl angeboten.

- 13.15 Uhr Mittagessen in Restaurant Neumühle in Wermelskirchen

Bio-Gut Rosenthal in Bergneustadt

In der Nähe von Lieberhausen, bekannt für seine bergischen Eierkuchen, führt Familie Gauer eine Legehennen-Haltung. Als Mitglied bei BIOLAND, Deutschlands größtem Verband von Biobauern, produzieren sie für eine große deutsche Bio-Lebensmittelkette. Neben Eiern wird das Produktsortiment von Eierlikör, Nudeln, Leberpastete oder Hühnerfrikassee ergänzt.

Klosterhof Bünghausen in Gummersbach

Klosterbauer Peter Schmidt und Susanne Schulte, Gründungsmitglieder der Regionalvermarktung „bergisch pur“, engagieren sich

Hinweise

als GEH-Archehof für den Erhalt alter und bedrohter Nutztierassen. So grasen auf den steilen Wiesen robuste Rinder der Rasse „Rotes Höhenvieh“, weiße und braune Bergschafe oder die Noriker-Kaltblüter. Gefüttert wird ausschließlich eigenes Heu, Getreide und Zuckerrübenpellets.

19.30 Uhr voraussichtliche Ankunft in Bensberg

20.15 Uhr voraussichtliche Ankunft in Köln

Änderungen im Programm und in der Organisation bleiben vorbehalten.

Leitung

Mark vom Hofe, Herkenrath

Vorsitzender des Bergischen Naturschutzvereins

Programmhinweis

Kulturgeschichtliche Erkundung

Zurück von einer langen Reise

Lachsaufstieg in die Sieg

26. Oktober 2019 (Sa.)

Leitung: Mark vom Hofe

Leistungen

Der Preis für die Kulturgeschichtliche Erkundung **Heimat schmecken** beträgt 149,00 € und umfasst:

- Busreise ab Köln und Bensberg sowie zurück;
- Mittagessen im Restaurant Neuemühle in Wermelskirchen;
- Verkostung regionaler Produkte auf den Höfen;
- Führungen und Eintritte.

Teilnehmerzahl

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt:
Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen,
Höchstteilnehmerzahl: 30 Personen.

Veranstalter

Thomas-Morus-Akademie Bensberg,
Katholische Akademie im Erzbistum Köln

Planung und Information

Anne-Katrin Kleinschmidt, Referat Erkundungen,
Thomas-Morus-Akademie Bensberg

Anmeldung

Ihre Anmeldung, mit der Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (Erkundungen) und die Datenschutzverordnung der Akademie anerkennen, nehmen wir gerne bevorzugt online über die Internetseite der Akademie und auch per E-Mail, Telefax oder Post entgegen:

Thomas-Morus-Akademie Bensberg

Overather Straße 51-53

51429 Bergisch Gladbach

Telefon 0 22 04 - 40 84 72

Telefax 0 22 04 - 40 84 20

akademie@tma-bensberg.de

www.tma-bensberg.de

Sie können der künftigen Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten entsprechend den gesetzlichen Vorgaben jederzeit widersprechen.

Zahlungsbedingungen

Wenn Sie die Online-Anmeldung über den Veranstaltungshinweis auf unserer Internetseite nutzen, erfolgt die Bezahlung des Teilnehmerbeitrags per Kreditkarte oder im SEPA-Lastschriftverfahren und Sie erhalten automatisch und umgehend eine Anmeldebestätigung mit Rechnung. Bei einer Anmeldung per E-Mail, Post oder Fax erhalten Sie innerhalb einer Woche die Anmeldebestätigung mit Rechnung. Die Zahlung wird dann im SEPA-Lastschriftverfahren vorgenommen. Wir bitten bei Ihrer Anmeldung um die notwendigen Angaben (IBAN) und um die Erteilung eines „SEPA-Lastschrift-Mandats“. Der Kostenbeitrag wird innerhalb von zehn Tagen nach Bestätigung von Ihrem Konto abgebucht.



Rücktrittsbedingungen

Bei Rücktritt behalten wir uns vor, pauschalierte Ansprüche auf Rücktrittskosten geltend zu machen (der Nachweis niedrigerer Kosten bleibt Ihnen vorbehalten): vom 30. bis 8. Tag vor Veranstaltungsbeginn: 40,00 €, vom 7. bis 1. Tag: 50% (min. jedoch 40,00 €), ab dem Veranstaltungstag oder bei Nichterscheinen: 100% des Teilnehmerbeitrags. Die ausführlichen Allgemeinen Geschäftsbedingungen (Erkundungen) finden Sie unter www.tma-bensberg.de. Auf Anforderung senden wir Ihnen diese aber auch gerne zu.

Stand: 11. Juli 2019